

Pemanfaatan Kulit Mangga Madu (*Mangifera Indica* L.) Menjadi Olahan Keripik di Pesantren Alam Sayang Ibu

Mahad Abdallah Nadaf Ramadhan, Priyo Hartanto*

Madrasah Tsanawiyah Sayang Ibu

Jl. Sonokeling No. 46 Dasan Geria, Lingsar, Lombok Barat, NTB

Article History

Received: 16 Juli 2025

Revised: 18 Agustus 2025

Accepted: 23 September 2025

*Corresponding Author:
Priyo Hartanto, Madrasah
Tsanawiyah Sayang Ibu,
Email:

PHartanto4@gmail.com

Abstrak: Mangga madu (*Mangifera Indica* L) diketahui banyak mengandung vitamin, mineral dan nutrisi pelengkap sehingga selain dikonsumsi sebagai buah segar, mangga madu juga diolah menjadi berbagai macam makanan. Akan tetapi, pengolahan mangga madu umumnya hanya terbatas pada pemanfaatan daging buah, sementara kulitnya terbuang begitu saja sebagai limbah organik. Padahal kulit mangga madu memiliki nilai gizi dan kandungan senyawa metabolit sekunder yang tinggi sehingga berpotensi untuk dijadikan sebagai bahan baku makanan. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui cara pengolahan limbah kulit mangga madu dan tingkat penerimaan santri PAMSI terhadap keripik kulit mangga madu. Penelitian ini dilakukan di Pesantren Alam Sayang Ibu (PAMSI) pada 29 - 30 Juni 2023. Metode yang digunakan adalah metode kuantitatif dengan pendekatan eksperimen. Dari hasil penelitian diketahui bahwa kulit mangga madu dapat diolah menjadi keripik. Proses pembuatannya diawali dengan merendam kulit mangga dengan air garam untuk menghilangkan getah, kemudian dimasukkan ke dalam adonan yang merupakan campuran tepung, gula, bubuk cokelat dan air. Kulit mangga madu kemudian digoreng hingga berwarna kecokelatan. Berdasarkan hasil uji organoleptik dapat disimpulkan bahwa keripik kulit mangga diterima cukup baik oleh panelis dengan skor untuk parameter rasa, aroma, tekstur dan warna berkisar antara 3,0-3,3. Kerupuk kulit yang dihasilkan memiliki warna kecokelatan, tekstur kurang renyah dan alot, aroma sedap dan rasa agak pahit. Dengan demikian, pada proses pembuatannya kulit mangga perlu diiris lebih tipis lagi dan direndam lebih lama pada air garam untuk menghasilkan keripik kulit mangga madu yang memiliki tekstur renyah dan tidak pahit.

Kata Kunci: Keripik, kulit mangga, madu, uji organoleptik

Pendahuluan

Mangga merupakan salah satu tanaman hortikultura yang dapat tumbuh baik di daerah tropis maupun subtropis termasuk di Indonesia. Di Pulau Lombok, jenis mangga yang sering dijumpai adalah mangga madu (*Mangifera indica* L.), yang dikenal dengan daging buahnya yang tebal dan lembut serta

memiliki rasa manis seperti madu. Mangga madu diketahui banyak mengandung vitamin, mineral dan nutrisi pelengkap, sehingga selain dikonsumsi sebagai buah segar, mangga madu juga diolah menjadi berbagai macam makanan dan minuman seperti sirup, puding, maupun buah kaleng segar (Wulandari *et.al.*, 2021). Akan tetapi, pengolahan mangga madu

umumnya hanya terbatas pada pemanfaatan daging buah, sementara kulitnya terbuang begitu saja sebagai limbah organik. Jika tidak dikelola dengan tepat, limbah kulit mangga madu dapat menyebabkan terjadinya pencemaran lingkungan. Limbah kulit mangga memiliki kadar gula dan air yang cukup tinggi (70-80%), sehingga proses degradasi mikrobiologis dapat menimbulkan bau busuk akibat terbentuknya senyawa hidrogen sulfida, ammonia dan senyawa volatil lainnya (Santos *et al.* 2017).

Kulit mangga mengandung senyawa flavonoid, fenolik dan karotenoid yang berfungsi sebagai antioksidan dan antibakteri (Safitri *et al.*, 2023). Penelitian oleh Kim *et al.* (2010) menunjukkan bahwa kulit mangga memiliki kandungan senyawa flavonoid tiga kali lipat lebih tinggi dibandingkan dengan yang terkandung pada daging buah mangga. Kandungan antioksidan yang tinggi pada kulit mangga mampu mengurangi resiko penyakit kanker dan jantung, menjaga kesehatan saluran pencernaan, mengontrol kolesterol dan menurunkan diabetes. Selain itu, kulit mangga memiliki kandungan gizi yang cukup tinggi diantaranya karbohidrat (50-60% berat kering), protein (2-6%), Vitamin A, Vitamin C dan Vitamin E, serta serat pangan (40-50%)(Ajila *et al.*, 2007; Dorta *et al.*, 2012; Kim *et al.*, 2010). Tingginya nilai gizi dan kandungan senyawa

metabolit sekunder menunjukkan bahwa kulit mangga berpotensi untuk dijadikan sebagai bahan baku makanan. Namun demikian, pemanfaatan kulit mangga sebagai bahan pangan yang memiliki nilai ekonomi tinggi masih jarang dilakukan.

Penelitian sebelumnya oleh Wulandari (2027) telah berhasil memanfaatkan limbah kulit mangga menjadi kerupuk. Selain itu, kulit mangga juga berpotensi untuk diolah kembali menjadi camilan populer lainnya seperti keripik. Pemanfaatan limbah kulit mangga menjadi keripik diharapkan dapat meningkatkan nilai guna dan ekonomi serta menjadi solusi alternatif untuk mengurangi volume limbah kulit mangga madu sehingga dapat mengurangi beban pencemaran lingkungan.

Pesantren Alam Sayang Ibu merupakan salah satu lembaga pendidikan yang mengaplikasikan program kewirausahaan dengan memanfaatkan potensi atau kearifan lokal. Inovasi keripik kulit mangga ini diharapkan dapat menjadi peluang usaha bagi santri serta berpotensi mendukung keberlanjutan program Zero Waste di Pesantren Alam Sayang Ibu.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui prosedur pengolahan limbah kulit mangga menjadi keripik, serta mengetahui daya terima santri PAMSI terhadap produk keripik kulit mangga.

Materi dan Metode

Materi

Mangga Madu

Mangifera indica L adalah buah tropikal yang berasal dari Asia dan sudah tumbuh sekitar 4000 tahun serta dapat ditemukan di semua negara tropis, termasuk Indonesia. Tanaman ini termasuk ke dalam kelas Mangoliopsida. Mangga madu memiliki klasifikasi sebagai berikut (Shah, 2010):

Kingdom	: Plantae
Divisi	: Magnoliophyta
Kelas	: Magnoliopsida
Ordo	: Sapindales
Famili	: Anacardiaceae
Genus	: <i>Mangifera</i>
Spesies	: <i>Mangifera indica</i> L.

Buah mangga madu merupakan buah batu (drupe) berbentuk lonjong dengan pangkal dan pucuk buah tidak berlekuk (Mukherjee & Litz, 2009). Kulit buah mangga madu berwarna hijau muda saat masih muda, sedangkan saat matang kulit mangga berwarna hijau kekuningan.



Gambar 1. Buah mangga madu

Mangga madu memiliki kandungan gizi yang tinggi, diantaranya karbohidrat, protein, lemak, mineral, dan vitamin (khususnya vitamin A, B1, B2 dan Vitamin C (Akin *et al.*, 2020). Selain itu, buah mangga yang telah matang mengandung kalsium, fosfor, zat besi, retinol, thiamin dan asam askorbat (Bally, 2006). Oleh karena itu, buah mangga memiliki manfaat yang signifikan terhadap kesehatan tubuh, antara lain menyehatkan mata, melancarkan sistem pencernaan, menurunkan kolesterol dan mencegah anemia.

Kulit Mangga

Kulit buah mangga memiliki beberapa zat aktif seperti mangiferin dan flavonoid yang memiliki efek antioksidan yang kuat terhadap radikal bebas (Taswin & Toyibah, 2020). Total fenol yang terkandung pada kulit mangga lebih banyak dibanding dengan daging buah mangga, dengan total fenol mencapai 4066 mg (GAE)/kg. Dengan demikian, kulit buah mangga dapat digunakan sebagai antioksidan,

antibakteri, antivirus dan anti kanker (Noviyanty *et al.*, 2020). Kulit mangga memiliki segudang manfaat seperti menurunkan resiko penyakit kanker dan jantung, menguatkan imun tubuh, menurunkan kolesterol dan menurunkan resiko diabetes (Muhammad *et al.*, 2022).

Tabel 1. Kandungan Kulit Mangga Madu (Mas'ud, 2023)

Kandungan	Konsentrasi
Kadar air (%)	$70,3 \pm 0,8$
Karbohidrat (g/100 g)	$70,3 \pm 0,4$
Protein (g/100 g)	$2,3 \pm 0,6$
Lemak (g/100 g)	$2,3 \pm 0,6$
Serat (g/100 g)	$34,7 \pm 1,7$
Mineral (g/100 g)	$4,4 \pm 0,3$
Total fenolik (mg/g)	$91,54 \pm 1,8$
Karotenoid (mg/g)	$3,7 \pm 1,8$

Data di atas menjadi dasar yang penting dalam pengaplikasian kulit mangga di bidang industri olahan pangan.

Keripik

Keripik adalah sejenis makanan ringan berupa irisan tipis dari umbi-umbian, buah-buahan, atau sayuran yang digoreng dengan minyak nabati untuk menghasilkan rasa gurih dan renyah. Keripik banyak dibuat dari berbagai jenis panganan seperti keripik singkong, keripik pisang, dan keripik tahu. Keripik memiliki rasa dominan asin, manis,

gurih atau paduan dari ketiganya. Selain sebagai camilan, keripik bisa dibawa bepergian sebagai lauk pauk karena disajikan dalam bentuk kering sehingga lebih awet. Kehadiran keripik buah menjadi salah satu produk pangan alternatif makanan kering (Fikri, 2024).

Uji Organoleptik

Uji organoleptik atau uji sensori merupakan cara pengujian dengan menggunakan indera manusia sebagai alat utama untuk pengukuran daya penerimaan terhadap suatu produk (Wahyuningtyas, 2010). Uji organoleptik dilakukan dengan memberikan penilaian terhadap parameter rasa, warna, aroma dan tekstur (Lestari & Susilawati, 2015). Pengujian organoleptik mempunyai peranan penting dalam penerapan mutu. Pengujian organoleptik dapat memberikan indikasi kebusukan, kemunduran mutu dan kerusakan lainnya dari produk. Beberapa syarat agar suatu percobaan dapat diuji dengan metode organoleptik, yaitu terdapat respon jujur yaitu respon yang spontan, tanpa penalaran, imajinasi, asosiasi, ilusi, dan meniru orang lain (Udin, 2014).

Waktu dan Tempat

Penelitian ini dilaksanakan pada tanggal 29-30 Mei 2023 di Pesantren Alam Sayang Ibu, Dasan Geria, Lingsar, Lombok Barat.

Metode Penelitian

Metode penelitian yang digunakan dalam percobaan ini adalah metode eksperimen dengan pendekatan deskriptif kuantitatif. Pada penelitian ini dilakukan pengolahan kulit mangga madu menjadi keripik. Produk yang dihasilkan kemudian dianalisis lebih lanjut menggunakan uji organoleptik untuk mengetahui tingkat penerimaan panelis.

Alat dan Bahan

Adapun alat dan bahan yang digunakan dalam penelitian ini disajikan pada Tabel 3.

Tabel 3. Alat dan bahan

No	Alat dan Bahan	Jumlah
1	Air Putih	1 Mangkok
2	Bubuk Coklat	21gr
3	Garam	7 gr
4	Gas	1 Kaleng
5	Gula	21 gr
6	Kulit Mangga	250 gr
7	Kompor	1 Buah
8	Mangkok	1 Buah
9	Minyak Goreng	500 gr
10	Piring	1 Buah
11	Spatula	1 Buah
12	Tepung	21 gr
13	Wajan	1 Buah

Prosedur Kerja

Adapun langkah-langkah kerja pada penelitian ini adalah sebagai berikut:

Studi literatur

1. Studi literatur dilakukan dengan menggali informasi dari berbagai sumber baik jurnal, buku dan pustaka lainnya melalui akses internet (*Google Scholar, Scopus, dan lain-lain*) dengan kata kunci yang relevan yaitu *kulit mangga, keripik, kandungan kulit mangga, uji organoleptik*.
2. Artikel ilmiah yang telah diperoleh kemudian diseleksi kembali mana yang paling relevan dengan topik penelitian.
3. Hasil kajian dari berbagai literatur kemudian dibandingkan untuk menentukan prosedur pembuatan dan komposisi keripik yang paling tepat.

Pembuatan Keripik Kulit Mangga

Seluruh alat dan bahan disiapkan sesuai dengan hasil studi literatur. Selanjutnya, dilakukan pembuatan keripik dari kulit buah mangga madu dimulai dari pengolahan bahan baku, pembuatan adonan, serta penggorengan.

Uji Organoleptik

Uji organoleptik dilakukan terhadap produk keripik kulit mangga madu kepada siswa PAMSI kelas 7 sebanyak 12 orang.

Pemilihan 12 orang panelis dilakukan secara acak. Panelis kemudian melakukan penilaian terhadap keripik kulit mangga madu berdasarkan parameter yang tercantum pada tabel di bawah ini.

Tabel 4: Penilaian Uji Organoleptik

Penilaian	Skala Penilaian				
	Sangat Baik	Baik	Cukup Baik	Tidak Baik	Sangat Tidak Baik
Rasa					
Tekstur					
Warna					
Aroma					

Skor Organoleptik yang digunakan pada penelitian ini, yaitu:

Sangat baik	= 5
Baik	= 4
Cukup baik	= 3
Tidak baik	= 2
Sangat tidak baik	= 1

Hasil dan Pembahasan

Pengolahan kulit mangga menjadi keripik

Pembuatan keripik kulit mangga madu melalui beberapa tahapan, antara lain:

a. Preparasi kulit mangga

Sebanyak 250gram kulit mangga madu dicuci menggunakan air bersih. Kulit mangga kemudian direndam di dalam wadah yang berisi air garam selama 5 hingga 10 menit untuk menghilangkan getah serta rasa pahit pada kulit mangga.

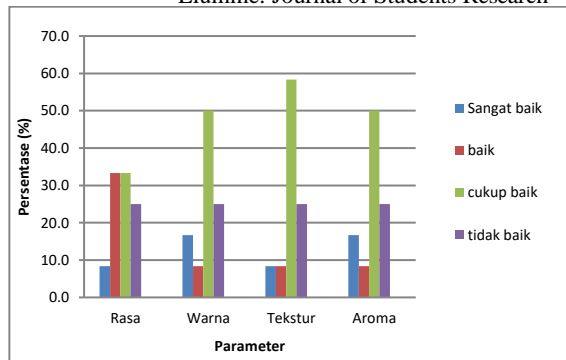
b. Pembuatan Keripik Kulit Mangga

- Tepung, gula dan bubuk cokelat dicampur hingga merata, kemudian ditambahkan dengan air secukupnya hingga adonan menjadi kental.
- Kulit mangga dicelupkan ke dalam adonan, kemudian digoreng dengan api sedang hingga berwarna agak kecokelatan. Keripik lalu diangkat dan ditiriskan.

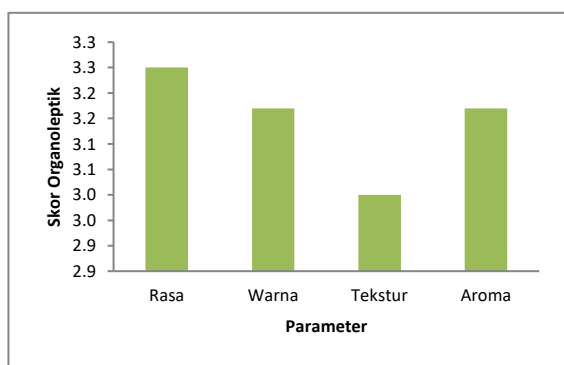
Penambahan bubuk cokelat dan gula pada adonan tepung bertujuan untuk menambahkan cita rasa manis pada keripik kulit mangga.

Uji Organoleptik

Uji organoleptik merupakan suatu pengujian yang memanfaatkan analisa sensori untuk mengetahui tingkat penerimaan panelis terhadap suatu produk. Pengujian organoleptik menggunakan indra manusia sebagai alat penilai seperti lidah, mata, hidung dan kulit. Pada penelitian ini, keripik kulit mangga diberikan kepada 12 orang panelis untuk dinilai dengan kriteria penilaian meliputi warna, aroma, rasa dan tekstur. Berikut adalah hasil uji organoleptik pada keripik kulit mangga madu.



Gambar 2. Hasil Uji Organoleptik Keripik Kulit Mangga



Gambar 3. Skor Organoleptik Keripik Kulit Mangga

Rasa

Rasa merupakan salah satu parameter yang menentukan daya terima konsumen terhadap suatu produk. Meskipun nilai gizi dari suatu produk tinggi, namun bila rasanya tidak dapat diterima dengan baik oleh konsumen maka dapat mempengaruhi target pemasaran dari produk tersebut.

Berdasarkan Gambar 2 di atas, dapat dilihat bahwa hanya 8,3% panelis yang menyatakan rasa dari kerupuk kulit mangga sangat baik, 33,3% panelis menyatakan baik dan cukup baik. Sementara, 25% panelis menyatakan bahwa rasa dari kerupuk kulit mangga tidak baik. Hasil analisis data juga

menunjukkan bahwa rasa keripik kulit mangga memperoleh skor organoleptik sebesar 3,3. Hal ini mengindikasikan bahwa penerimaan panelis terhadap rasa keripik kulit mangga cukup baik.

Produk kerupuk kulit mangga yang dihasilkan pada penelitian ini memiliki rasa yang agak pahit. Penambahan gula dan cokelat bubuk pada adonan keripik tidak bisa menutupi rasa pahit pada kulit mangga. Rasa pahit tersebut kemungkinan disebabkan oleh proses pencucian dan perendaman kulit mangga yang tidak maksimal, akibatnya masih terdapat getah yang mengandung resin dan senyawa fenolik sehingga meninggalkan rasa pahit pada kulit mangga.

Tekstur

Tekstur merupakan salah satu parameter organoleptik yang paling menonjol dari produk keripik. Tekstur merupakan sensasi tekanan yang dapat diamati dengan mulut ketika digigit, dikunyah, ditelan ataupun diraba dengan jari (Putri & Mardesci, 2018). Penerimaan panelis terhadap tekstur keripik kulit mangga madu yaitu 16,7% (sangat baik), 8,3% (baik), 58,3% (cukup baik), dan 25% tidak baik. Gambar 3 menunjukkan tingkat penerimaan panelis terhadap tekstur keripik kulit mangga cukup baik, dengan skor organoleptik yaitu 3,0.

Tekstur yang dihasilkan dari keripik kulit mangga adalah kurang renyah dan sedikit alot

sehingga sulit untuk digigit. Hal tersebut disebabkan karena irisan kulit mangga terlalu tebal sehingga proses perendaman pada air garam dan penggorengan menjadi kurang optimal. Selain itu, adonan tepung yang terlalu kental menyebabkan terbentuknya lapisan adonan yang tebal sehingga menghasilkan keripik yang tidak renyah.

Warna

Warna digunakan dalam penilaian organoleptik untuk menentukan tingkat penerimaan produk secara visual (Putri & Mardesci, 2018). Penilaian terhadap warna menjadi aspek yang penting karena warna merupakan parameter pertama yang dilihat oleh konsumen ketika hendak membeli atau mengkonsumsi suatu produk (Apandi *et.al.* 2016). Selain itu, warna juga menjadi salah satu faktor yang dipertimbangkan konsumen, karena warna dapat mengindikasikan terjadinya perubahan kimia pada suatu produk. Keripik kulit mangga yang dihasilkan pada penelitian ini memiliki warna agak kecokelatan. Penerimaan panelis terhadap warna keripik kulit mangga madu yaitu 16,7% (sangat baik), 8,3% (baik), 50% (cukup baik), dan 25% tidak baik. Selain itu, Gambar 3 menunjukkan bahwa panelis dapat menerima warna keripik kulit mangga madu dengan cukup baik, dimana skor organoleptik

untuk parameter warna yaitu 3,0.

Aroma

Aroma merupakan salah satu atribut organoleptik yang dapat mengindikasikan kelezatan dari suatu produk pangan, sehingga dapat meningkatkan daya tarik konsumen terhadap produk tersebut. Grafik penerimaan panelis terhadap aroma kerupuk kulit mangga disajikan pada Gambar 2. Dari hasil penelitian, 16,7% panelis menyatakan sangat baik, 8,3% baik, 50% cukup baik, dan 25% tidak baik. Sementara tidak ada satupun panelis yang menyatakan sangat tidak baik terhadap aroma keripik kulit mangga. Dari hasil uji organoleptik dapat disimpulkan bahwa tingkat penerimaan panelis terhadap keripik kulit mangga cukup baik, dengan skor organoleptik yaitu 3,2. Keripik kulit mangga memiliki aroma sedap seperti pisang goreng sehingga disukai oleh panelis.

Kesimpulan

Berdasarkan hasil percobaan dapat disimpulkan bahwa keripik kulit mangga madu dapat diolah dan dikonsumsi sebagai makanan ringan atau camilan dengan tahapan yaitu preparasi kulit mangga dan dilanjutkan dengan pembuatan keripik. Hasil uji organoleptik menunjukkan bahwa penilaian terhadap rasa, tekstur, aroma dan warna keripik berkisar antara 3-3,3 yang mengindikasikan produk

keripik kulit mangga madu cukup diterima oleh panelis.

Saran

Untuk penelitian selanjutnya dapat dilakukan penyempurnaan terhadap kualitas produk keripik kulit mangga madu. Pada proses pembuatannya kulit mangga perlu diiris lebih tipis lagi dan direndam lebih lama dengan air garam, sehingga menghasilkan keripik kulit mangga yang memiliki tekstur renyah dan tidak pahit.

Daftar Pustaka

- Ajila, C. M., Naidu, K. A., Bhat, S. G., & Rao, U. J. S. P. (2007). Bioactive compounds and antioxidant potential of mango peel extract. *Food Chemistry*, 105(3), 982–988.
- Akin, M., Ozdemir, F., & Topuz, A. (2020). Bioactive compounds, antioxidant properties and traditional uses of mango (*Mangifera indica* L.). *Journal of Food Science and Technology*, 57(11), 3949–3964. <https://doi.org/10.1007/s13197-020-04480-6>
- Apandi I, Restuhadi F, Yusmarini. 2016. Analisis Pemetaan Kesukaan Konsumen (Consumer's Preference Mapping) Terhadap Atribut Sensori Produk Soygurt Dikalangan Mahasiswa Fakultas Pertanian Universitas Riau. *Jom Faperta* 3(1).
- Bally, I. S. E. (2006). *Mangifera indica* (mango). In *Species profiles for Pacific Island agroforestry* (pp. 1–25). Permanent Agriculture Resources (PAR)
- Dorta, E., González, M., Lobo, M. G., Sánchez-Moreno, C., & de Ancos, B. (2012). Screening of phenolic compounds in by-product extracts from mangoes (*Mangifera indica* L.) by HPLC-ESI-QTOF-MS and multivariate analysis for use as a food ingredient. *Food Research International*, 49(1), 771–779.
- Fikri Handira. (2024). Uji organoleptik keripik pepaya pada produk inovasi pangan yang bergizi. *Jurnal Agroindustri Pangan*, 3(1), 21-28.
- Kim, H., Moon, J. Y., Kim, H., Lee, D. S., Cho, M., Choi, H. K., Kim, Y. S., Mosaddik, A., & Cho, S. K. (2010). Antioxidant and Antiproliferative Activities of Mango (*Mangifera indica* L.) Flesh and Peel. *Food Chemistry*, 121(2), 429–436.
- Lestari, S., & Susilawati, P. N. (2015, July). Uji organoleptik mi basah berbahan dasar tepung talas beneng (*Xanthosoma undipes*) untuk meningkatkan nilai tambah bahan pangan lokal Banten. In *Prosiding Seminar Nasional Masyarakat Biodiversitas Indonesia* (Vol. 1, No. 4, pp. 941-946).
- Muhammad, R., Sari, R., & Sari, R. M. (2022). Pemanfaatan limbah kulit mangga sebagai bahan baku pangan fungsional: Tinjauan kandungan bioaktif dan potensi kesehatannya. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan Indonesia*, 14(2), 45–53. <https://doi.org/10.5281/zenodo.7432569>
- Mukherjee, S. K., & Litz, R. E. (2009). *Introduction: Botany and importance*. In R. E. Litz (Ed.), *The mango: Botany, production and uses* (2nd ed., pp. 1–18). CABI. <https://doi.org/10.1079/9781845934897.0001>.
- Noviyanty, Y., Hepiyansori, H., & Insani, T. D. (2020). Uji aktivitas senyawa flavonoid dari ekstrak etanol kulit buah mangga (*Mangifera indica* L.) terhadap bakteri *Staphylococcus aureus*. *Oceana Biomedicina Journal*, 4(1), 38–52. <https://doi.org/10.30649/obj.v4i1.67>
- Safitri, E. I., Anggraeni, S., Utomo, A. N., & Hidayati, D. N. (2023). *Perbandingan kadar flavonoid dan fenolik ekstrak etanol*

- kulit dan biji mangga (Mangifera indica L.) varietas Arumanis dan Manalagi*. MEDFARM: Jurnal Farmasi dan Kesehatan, 12(1), 19-29. <https://doi.org/10.48191/medfarm.v12i1.172>
- Santos, J. R., Oliveira, A. L., & Silva, R. (2017). Degradation of fruit residues: Environmental impacts and alternatives for reuse. *Waste and Biomass Valorization*, 8(6), 1803–1815.
- Shah, KA, MB Patel, RJ Patel and PK, Parmar. (2010). *Mangifera indica* (mango). *Pharmacognosy Review*. 4(7): 42-48.
- Tarwendah PI. 2017. Studi Komparasi Atribut Sensoris dan Kesadaran Merek Produk Pangan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 5(2):66-73.
- Taswin, M., & Toyibah, U. (2020). Aktivitas Antioksidan Kulit Buah Mangga Arumanis (*Mangifera indica* var. Arumanis) dengan Metode DPPH. *Jurnal Kesehatan Farmasi*, 2(1).
- Wulandari, E. (2017). Keripik kulit mangga sebagai upaya diversifikasi produk pangan. *Indonesian Journal of Community Engagement*.
- Wulandari, I. W. L. G., Widana, I. N., & Subrata, I. M. (2021). *Analisis Kadar Flavonoid dan Organoleptik pada Teh Kulit Buah Mangga Madu (Mangifera indica Linn.)*. Emasains: Jurnal Edukasi Matematika dan Sains.
- Mas' ud, F. (2023). Kajian Potensi Kulit Buah Mangga Sebagai Bahan Pangan (Study of The Potential Mango Peel as a Food). *AgriTeco*, 16(1), 13-18.
- Putri, R. M. S., & Mardesci, H. (2018). Uji organoleptik biskuit cangkang kerang simping (Placuna placenta) dari perairan Indragiri Hilir. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 7(2), 19-29.
- Wahyuningtias, D. (2010). Uji organoleptik hasil jadi kue menggunakan bahan non instant dan instant. *Binus Business Review*, 1(1), 116-125.